

LES GRANDS CHEFS



PRÉSENTÉ PAR



ÉDITION 2010

28 AVRIL 2010

Pour sa deuxième édition, Les Grands Chefs Relais & Châteaux recevra Olivier Roellinger, accompagné de sa conjointe et complice Jane, officiant dans les cuisines des Maisons de Bricourt à Cancale, dans la baie du Mont Saint-Michel.

Passionné de la mer, celui qui revendique volontiers le titre de cuisinier corsaire est un ardent défenseur du métissage culinaire. Armé d'une volonté farouche, hanté par l'esprit du voyage, des rencontres et des découvertes, c'est un compositeur de goûts et de saveurs qui fait vibrer les produits de sa mer natale avec les saveurs du monde. Il ne cesse de parcourir le monde et d'élargir cette initiative qui lui a valu d'obtenir en 2006, les trois étoiles Michelin.

Olivier Roellinger est l'un des plus grands représentants de la cuisine française contemporaine et un promoteur reconnu du métissage culinaire.

En 1976, alors étudiant en mathématiques, il subit une violente agression qui le confine à un fauteuil roulant pendant deux ans. Il commence alors à cuisiner pour « croquer la vie ». Emporté par cette nouvelle passion, il crée, en 1982, une table d'hôte dans la demeure familiale, à Cancale en Bretagne. Il obtient sa première étoile Michelin en 1984, et la deuxième en 1988. En 2006, il sera le seul promu à la troisième étoile.

En 2008, fatigué par une vie professionnelle harassante, le chef breton choisit de décrocher de l'univers des trois étoiles Michelin, tout en continuant de cuisiner. Il se retire pour garder intact ce que l'on aime en lui : cette vivacité, ce sentiment, ce don pour la cuisine. Il choisit ainsi d'épouser sa propre vie et de garder le bonheur de cuisiner dans les cuisines de ses « Maisons de Bricourt ».





OLIVIER ROELLINGER

ÉDITION 2010

PRÉLUDE



Bigorneaux au persil
Chair de crabe des neiges
Tartare d'algues à la moutarde celtique
Cuvée Grand Siècle
Champagne Grand Cru, Laurent Perrier

MENU



Pièces de coquilles Saint-Jacques Princesse,
gros lait et rêve de Cochin
Riesling Alsace Grand Cru, Clos St-Hune 1996,
F.E. Trimbach

Bouillon Cartier Éveil du printemps
Meursault Perrières, Premier Cru 2002,
Domaine Albert Grivault

Homard au cacao et à d'autres épices,
chutney de Saint-Malo dans l'esprit du 18^e siècle
Charmes-Chambertin Grand Cru 1999,
Domaine Dugat-Py

FROMAGE



Crème légère au camembert, julienne courte
de pommes vertes et de radis rouges, vinaigre
celtique et feuilles de céleri
Clos de Tart Grand Cru 1999,
Domaine Mommessin

DESSERT



Caramel mou au beurre salé et aux fruits secs,
sorbet au cacao, lait au gingembre
et aux bananes au citron vert
Château d'Yquem,
Premier Grand Cru classé 1998, en magnum

Grog Terre en vue

Mignardises Les Maisons de Bricourt
Café

COMMANDITAIRES



FONDATION **ITHQ**

FONDATION DE L'INSTITUT DE TOURISME
ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC

3535, RUE SAINT-DENIS,
MONTRÉAL (QUÉBEC) H2X 3P1